

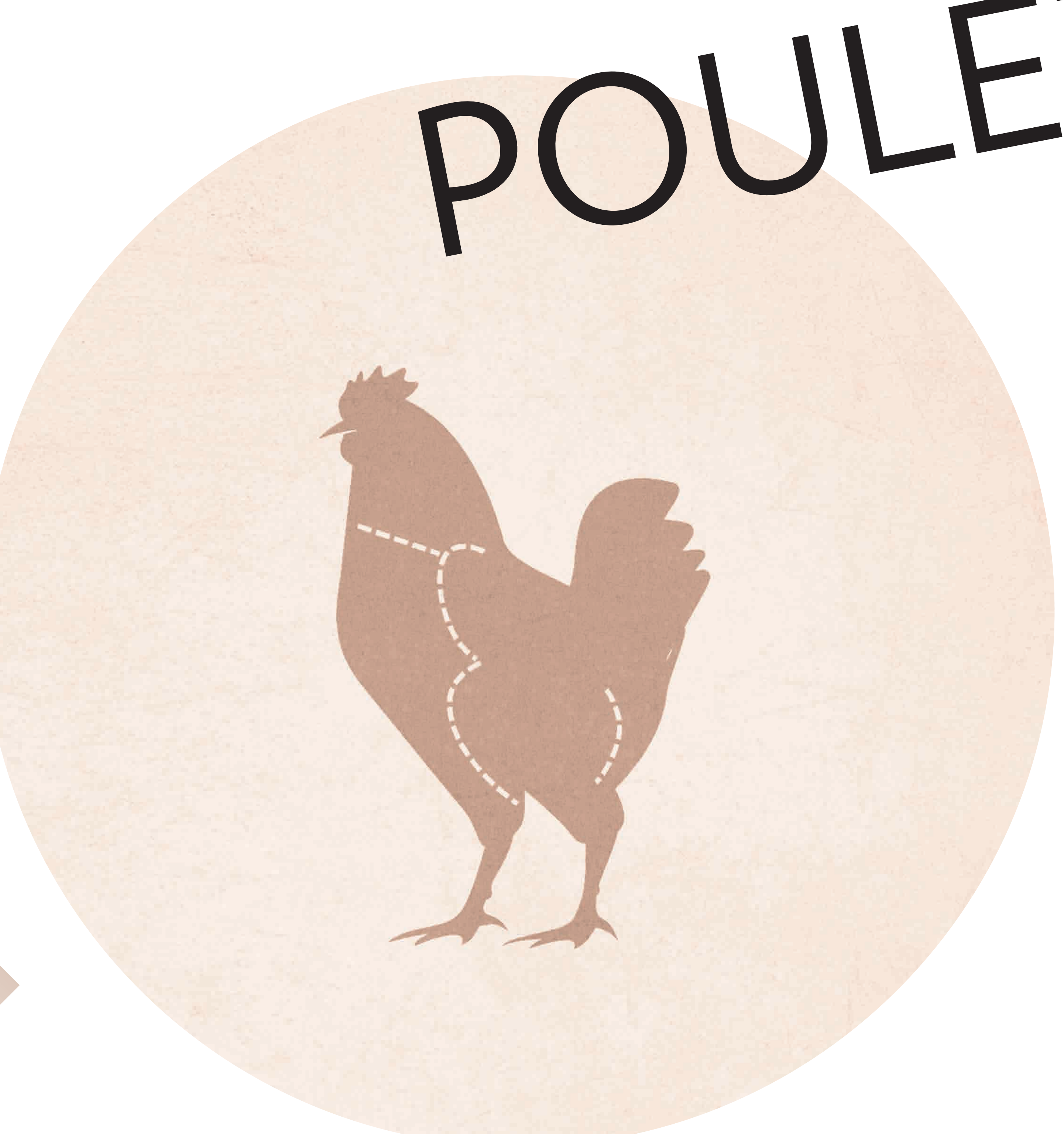
HGH Nº 19

Une série sur l'utilisation de l'animal entier

NOSE TO TAIL

4/8

Tous les articles de la série parus jusqu'ici sont visibles sur: viandesuisse.ch/nosetotail



LA VIANDE DE POULET
La viande de poulet est très appréciée, avec une consommation annuelle de 11,3 kilos par personne, ce qui fait qu'elle occupe le troisième rang après le porc et le bœuf. Près de 55% est de production suisse. Le poids écomonique de l'élevage de volaille en Suisse est proportionnel et la demande de poulets suisses est stable toute l'année. 91,2% des animaux évoluent dans des systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST) et sont nourris avec du maïs et des céréales sans ogm. 7,4% des animaux se baladent régulièrement à l'air libre. Les races ne jouent aucun rôle. Dans les statistiques, on parle de pondeuses (œufs), de poules d'élevage (jeunes) de poulets d'élevage (viande). La plupart sont des hybrides au niveau international. La poule suisse et les deux poules appenzelloises huppée et barbue sont des races menacées.

LE BOUCHER
Daniel Kneuss et son frère Thomas sont à la tête de Ernst Kneuss Geflügel AG, un établissement fondé en 1960 par leur grand-père et dont ils représentent la troisième génération. Du couvage des œufs à la livraison de produits précuisinés, les Kneuss supervisent l'ensemble des processus. Environ 70 agriculteurs produisent leurs poulets exclusivement pour les Kneuss. Tous les systèmes de stabulation sont conformes aux normes SST pour une stabulation particulièrement respectueuse des animaux. La viande est travaillée à une température entre quatre et six degrés et la chaîne du froid est garantie jusqu'au client. La gamme de produits est très vaste et va des poulets frais jusqu'aux plats précuisinés. L'étiquette indique la provenance précise. Et le site Internet informe notamment sur la valeur nutritive de chacun des produits.

www.kneuss.com

BOULETTES DE POULET

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g	cuisses de poulet suisse, sans les os, la peau et les nerfs
100 g	poireau, carotte et céleri coupés en dés de 3 mm
1	gousse d'ail
1	échalotte hâchée
1	petit pain, sans croûte, coupé en dés, amolli dans un peu de lait
1 c. soupe	persil hâché
1 c. soupe	moutarde Dijon
1	œuf
1 c. soupe	chapelure
	sel, poivre, poivre de Cayenne
	huile d'olive

PRÉPARATION

1.
Faire revenir l'échalotte, les légumes et l'ail pressé dans un peu d'huile d'olive et laisser refroidir.

2.
Couper la viande de poulet en dés et la hâcher. Ajouter tous les autres ingrédients, assaisonner avec du sel, du poivre, et du poivre de Cayenne, et mélanger pour en faire une masse bien compacte. Laisser reposer 1 heure au frais.

3.
Former avec la masse de viande des boules de la taille d'une noix, les faire rôtir dans de l'huile d'olive bouillante, à feu moyen. Servir comme en-cas sur un pic ou avec une sauce tomate piquante avec des nouilles ou du riz.

L'AILE, LA CUISSE, ET BIEN PLUS

Les jeunes et moins jeunes s'en lèchent les doigts. Et ce goût prononcé pour les ailes de poulet ne date pas d'hier. Henri IV (1553–1610), roi de France et de Navarre, voulait déjà que le dimanche chaque famille de paysan sur ses terres fasse mijoter une poule dans la marmite. Or la «Marmite Henri IV» est une recette un peu oubliée. Et que les poulets puissent être réduits à leur seule poitrine est difficile à croire. Les pattes, goûteuses et apprêtées de multiples façons, connaissent également des temps difficile. Il est bon, dès lors, que des jeunes cuisiniers comme les finalistes du concours «La Cuisine des Jeunes» aient travaillé le cœur de poule et la peau croustillante et que le foie de volaille soit reconnu comme une délicatesse.

Le succès du poulet

La viande de poulet – la chair du poulet entier jusqu'aux plus petites parties sous la forme d'en-cas – est la spécialité du «Güggeli-Sternen» tenu par Esther et Thomas Schäublin. Dans leur restaurant de Bözberg AG, tout tourne autour de la volaille. L'intérieur de l'établissement est recouvert de planches de bois rustiques à la manière d'un poulailler. Sur des étagères et des niches sont disposés des objets figurant poules et poussins qui dévisagent les hôtes. Et la carte met en appétit prouvant là encore que le poulet ne se résume pas à une poitrine et une cuisse. Thomas Schäublin propose du foie de poulet sur lit de salade croquante, du filet de poulet aussi connu sous le nom de «sot-l'y-laisse» dans un escargot cuit avec un beurre aux herbes maison, ou encore des petites saucisses de poulet avec du pain maison et de la moutarde pour les petites faims. Mais encore: des agnolottis au poulet, du cordon bleu, du jambon cuit ainsi que des croquettes et des ailes de poulet qui ne font pas que le délice des plus jeunes. «La seule chose qui manque encore, c'est le salami de poulet» relève Thomas Schäublin. Et d'ajouter: «Mais nous sommes en train d'y travailler». Par «nous», il faut entendre Daniel Kneuss, leur fournisseur de poulets, un producteur de salami reconnu du Tessin, ainsi que lui-même. Les poulets des Schäublin sont un succès depuis quatre ans. C'est dire s'ils ne regrettent rien avec ce nouveau concept. En témoignent les distinctions décernées à leur établissement par «Viande Suisse» et «Best of Swiss Gastro 2015». En novembre dernier, les Schäublin ont ouvert un deuxième établissement, le Güggeli Waage, à Windisch AG. Le fournisseur de poulets, Daniel Kneuss, est même devenu un ami. «Daniel Kneuss avait beaucoup d'idées et il nous a aidés dans leur mise en œuvre», relève Thomas Schäublin. Trop peu d'établissements proposent de la volaille issues de producteurs locaux. Selon Aviforum, une fondation qui vise à favoriser la production de volaille en Suisse, la consommation domestique de volaille dans les foyers suisses favorise clairement la production suisse. Dès lors, en répondant à cette aspiration des consommateurs, un établissement pourra clairement se profiler en proposant de la viande de poulet suisse. Sans compter que pour les cuisines créatives, la viande de poulet envisagée dans toutes les parties de l'animal (from «nose to tail») peut être travaillée à merveille et servir de base à des plats délicieux.

ESTHER & THOMAS SCHÄUBLIN ont transformé leur restaurant en poulailler et y proposent des plats de volaille aussi créatifs qu'originaux.

La viande de poulet, mode d'emploi

Il va sans dire que les producteurs de volaille et les bouchers veillent à une propreté et une hygiène irréprochables. La viande de poulet est facilement périssable et peut être contaminée par des salmonelles. Pour cette raison, et comme cela vaut également pour tous les autres aliments, un certain nombre de règles d'hygiène et de préparation sont à observer: entre les étapes de travail veiller à bien se laver les mains à l'eau chaude et au savon. Et les sécher au mieux avec des serviettes en papier jetable. Toujours conserver la viande de volaille au frigidaire. Pour décongeler de la volaille, la placer dans un bol au frigidaire pour la phase de dégivrage. Travailler la viande de poulet crue sur une planche à découper ou une assiette séparée et la conserver à l'écart des autres plats. Nettoyer les ustensiles de travail essentiellement à l'eau chaude et au savon. Veiller à bien cuire la viande de poulet et l'ensemble des produits de volaille, jusqu'à ce que la chair se détache facilement des os.

Gabriel Tinguely / Adaptation: Laurent Schlittler

Votre avis nous intéresse: faites-nous part de votre expérience si vous aussi avez recours à l'animal entier et à des recettes avec des morceaux hors de l'ordinaire. Adresse: gastronomie@proviande.ch. Les meilleurs messages seront publiés dans le dernier numéro de la série.